

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia dan pemenuhan kebutuhan pangan merupakan hak asasi setiap manusia, sehingga pemerintah berkewajiban untuk menyediakan pangan secara cukup setiap waktu, aman, bermutu, bergizi dan beragam dengan harga yang terjangkau oleh daya beli masyarakat. Untuk itu perlu sebuah sistem keamanan pangan yang memberikan perlindungan bagi pihak produsen (petani) maupun konsumen (masyarakat). Proses produksi pangan dalam perdagangan perlu memenuhi ketentuan tentang sanitasi pangan, bahan tambahan pangan, residu cemaran dan kemasan. Dalam proses produksi perlu digunakan metode tertentu untuk meminimalkan kemungkinan timbulnya risiko yang dapat merugikan dan membahayakan kesehatan manusia, seperti rekayasa genetika dan iradiasi (Indraswati, 2015).

Mempersiapkan generasi penerus diperlukan makanan yang sehat dan bergizi. Makanan yang kita makan hendaknya bergizi seimbang. Makanan seimbang adalah makanan yang mengandung karbohidrat, protein, lemak, vitamin, air, dan mineral dalam jumlah yang seimbang, baik kualitas maupun kuantitas. Selain seimbang, makanan yang dikonsumsi harus sehat agar kesehatan tubuh tetap terjaga (Akase, 2012).

Makanan merupakan kebutuhan mendasar bagi hidup manusia. Makanan yang dikonsumsi beragam jenis dengan berbagai cara pengolahannya. Makanan tersebut sangat mungkin sekali menjadi penyebab terjadinya gangguan dalam tubuh kita sehingga kita jatuh sakit. Salah satu cara untuk memelihara kesehatan adalah dengan mengkonsumsi makanan yang aman, yaitu dengan memastikan bahwa makanan tersebut dalam keadaan bersih dan terhindar dari penyakit. Banyak sekali hal yang dapat

menyebabkan suatu makanan menjadi tidak aman, salah satu di antaranya dikarenakan terkontaminasi (Akase, 2012).

Maraknya pemberitaan saat ini tentang penyalahgunaan bahan-bahan kimia berbahaya sebagai bahan tambahan bagi produk makanan minuman yang tidak sesuai dengan peruntukannya telah membuat resah masyarakat.

Penggunaan bahan kimia pengawet untuk makanan ataupun bahan makanan dilakukan oleh produsen agar produk olahannya menjadi lebih menarik, lebih tahan lama dan juga tentunya lebih ekonomis sehingga diharapkan dapat menghasilkan keuntungan yang sebesar-besarnya. Namun dampak kesehatan yang ditimbulkan dari penggunaan bahan-bahan berbahaya tersebut sangatlah buruk bagi masyarakat yang mengkonsumsinya. Keracunan makanan yang bersifat akut serta dampak akumulasi bahan kimia yang bersifat karsinogen merupakan beberapa masalah kesehatan yang akan dihadapi oleh konsumen (Aghnan,2011).

Kasus cemaran kimia yang masih sering ditemui adalah adanya kandungan bahan-bahan berbahaya seperti formalin, boraks, dan pewarna tekstil dalam makanan. Bahan-bahan tersebut tidak seharusnya terdapat dalam makanan karena dapat membahayakan kesehatan, namun dengan alasan untuk menekan biaya produksi dan memperpanjang masa simpan, banyak produsen yang masih menggunakan bahan-bahan tersebut. Jenis makanan yang seringkali mengandung bahan berbahaya tersebut salah satunya adalah golongan makanan jajanan terutama yang dijajakan di sekolah (Paratmanitya & Veriani, 2016).

Penelitian sebelumnya oleh Cuprasitrut (2011) di Bangkok, Thailand terhadap 92 sampel menunjukkan 6 sampel (3,3%) mengandung boraks dan tidak ada sampel mengandung formalin. Penelitian tersebut menggunakan uji analisis Chi-Square. Pada penelitian tersebut mendapatkan hasil bahwa pengetahuan, sikap, perilaku, dan kebersihan diri berpengaruh signifikan terhadap penggunaan BTP berisiko. (Cuprasitrut, 2011)

Dalam Peraturan BPOM No. 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan

Pangan, boraks dinyatakan sebagai bahan berbahaya dan dilarang untuk digunakan dalam pembuatan makanan. Dalam makanan boraks akan terserap oleh darah dan disimpan dalam hati. Karena tidak mudah larut dalam air boraks bersifat kumulatif.

Konsumsi boraks secara terus menerus dapat mengganggu gerak pencernaan usus, kelainan pada susunan saraf, depresi, dan kekacauan mental. Boraks merupakan racun bagi semua sel tubuh baik manusia maupun hewan, boraks sangat berbahaya jika terhirup, mengenai kulit, mengenai mata, dan tertelan. Akibat yang ditimbulkan dapat berupa iritasi pada saluran pernafasan, iritasi pada kulit, iritasi pada mata, dan kerusakan ginjal. Jika boraks dengan

jumlah 5-10 gram sampai tertelan oleh anak-anak, dapat menyebabkan shock dan kematian (Sucipto,2015).

Salah satu jajanan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia khususnya anak-anak adalah cilok. Cilok merupakan singkatan dari Aci dicolok, yang merupakan makanan yang berasal dari daerah Sunda. Aci adalah tepung kanji yang diolah hingga berbentuk bulat seperti bakso kemudian dicolok atau ditusuk dengan lidi. Cilok adalah makanan ringan menyerupai pentol (bulatan) yang terbuat dari tepung kanji, berasa gurih dan kenyal. Awalnya makanan ini merupakan makanan khas dari Jawa Barat, namun sekarang sudah mulai merambah ke daerahdaerah lain. Akses yang mudah serta banyaknya peminat membuat para pedagang ramai-ramai menggunakan bahan tambahan pangan mulai dari yang alami hingga bahan kimia yang dilarang penggunaannya seperti boraks. Hal ini bertujuan untuk mencegah cilok menjadi rusak dan cepat basi (Prasetya, 2016).

Berdasarkan hasil penelitian Handayani dan Agustina diperoleh informai bahwa 20% sampel cilok positif mengandung boraks. PERMENKES Nomor 033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan mencantumkan bahwa boraks dan senyawanya borid acid dinyatakan sebagai salah satu bahan berbahaya yang dilarang apa bila ditambahkan ke dalam makanan dalam

konsentrasi sekecil apapun (Handayani & Agustina, 2018).

Banyak orang yang belum mengetahui bahaya borak pada makanan yang sering kita konsumsi sehari-hari yang dapat menimbulkan dampak buruk, bahkan jika digunakan dalam waktu yang lama dapat menimbulkan kematian. Masyarakat sekarang ini hanya mengetahui bahwa makanan yang dibelinya enak dan harganya murah tanpa mengetahui kandungan zat-zat berbahaya yang ada di dalamnya. (Prasetya, 2016).

Kandungan boraks maupun bahan kimia berbahaya lainnya yang terdapat pada makanan dipengaruhi oleh minimnya pengetahuan pedagang atau konsumen tentang bahan kimia berbahaya yang dilarang penggunaannya. Perilaku penjual makanan jajanan anak usia sekolah berhubungan dengan keamanan pangan di Jakarta dan Sukabumi diperoleh 74,1% penjaja makanan jajanan masih mempunyai pengetahuan yang rendah terhadap tindakan keamanan pangan. Penelitian di Kecamatan Pancoran Mas Depok pada 62 populasi pedagang

makanan jajanan di sekolah dasar dilakukan pemeriksaan laboratorium yang diperoleh hasil 95% mengandung boraks terdapat pada bakso, pempek, siomay, cilok, cireng, otak-otak, usus, makroni, nugget, cimol, dadar telur, ampela, cakwe, batagor, tahu dan lumpia (Erniati, 2017).

Kualitas hygiene dan sanitasi yang dipengaruhi oleh dua faktor utama, yaitu faktor penjamah makanan dan faktor lingkungan dimana makanan tersebut diolah, termasuk fasilitas pengolahan makanan yang tersedia. Dari kedua faktor tersebut, faktor penjamah makanan dipandang lebih penting karena ia sebagai manusia, bersifat aktif yang mampu merubah diri dan lingkungan kearah yang lebih baik atau sebaliknya (Rahmayani, 2018).

Penerapan pengetahuan Bahan Tambahan Pangan terkait dengan pemilihan jajanan snack berdasarkan pewarna, pemanis dan pengawet berada pada kategori kurang diterapkan. Hal ini menunjukkan bahwa mahasiswa masih banyak kurang menerapkan pengetahuan BTP berupa pewarna, pemanis dan pengawet pada jajanan snack seperti makanan jajanan batagor,

siomay, gorengan, cireng, cilok, lontong, dan keripik (Julaeha, Nurhayati, & Mahmudatussa'adah, 2016).

Banyak hal yang dapat dilakukan oleh pedagang makanan jajanan untuk meningkatkan pengetahuan dan mengubah perilaku/kebiasaan para pedagang, misalnya dinas kesehatan melakukan penyuluhan dan kursus tentang penyehatan makanan karena dengan meningkatnya pengetahuan akan mengubah sikap dan perilaku penjamah makanan dalam mengelola makanan menjadi lebih baik (Riyanto & Abdillah, 2012).

Mengingat pentingnya masalah keamanan makanan, maka sangat perlu dilakukan penelitian terhadap kandungan zat berbahaya seperti boraks dan formalin yang terkandung dalam suatu produk makanan jajanan anak sekolah seperti cilok. Hal ini yang menjadi acuan dalam melakukan penelitian mengenai kandungan pengawet (boraks) pada makanan jajanan cilok yang dijual di Kecamatan Bojongloa Kidul sehingga nantinya dapat diketahui dari kelayakan makanan bagi konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Apakah ada kandungan pengawet (boraks) pada usaha cilok produksi rumah tangga yang dijual di sekitar Kecamatan Bojongloa Kidul?”

1.3 Tujuan Penelitian

1.4 Tujuan Umum

Untuk mengetahui kualitas fisik dan kimia keberadaan boraks pada makanan jajanan cilok di Kecamatan Bojongloa Kidul

1.5 Tujuan Khusus

1. Mengetahui keberadaan pengawet (boraks) dengan pemeriksaan fisik pada makanan jajanan cilok di Kecamatan Bojongloa Kidul
2. Mengetahui keberadaan pengawet (boraks) dengan pemeriksaan

- kimia pada makanan jajanan cilok di Kecamatan Bojongloa Kidul
3. Mengetahui pengetahuan tingkat pengetahuan pengusaha cilok produksi rumah tangga mengenai Bahan Tambah Pangan dan bahaya kandungan boraks pada makanan.

1.6 Ruang Lingkup

Ruang lingkup pada penelitian ini yaitu meliputi pemeriksaan keberadaan pengawet (boraks), melakukan observasi kepada pengolah yang juga pedagang makanan jajanan cilok guna mendapat tanda-tanda fisik keberadaan pengawet (boraks) pada makanan jajanan cilok.

1.7 Manfaat Penelitian

1.7.1 Manfaat bagi Pedagang

Sebagai bahan informasi tentang makanan-minuman yang memenuhi syarat sehingga konsumen merasa aman dalam mengkonsumsi makanan-minuman.

1.7.2 Manfaat bagi Peneliti

Dapat menambah pengetahuan dan sebagai pengalaman dalam merealisasikan teori yang telah didapat di perkuliahan.

Manfaat bagi Institusi

- a. Dapat menjadi sumber kajian bagi institusi Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Bandung.
- b. Dapat bermanfaat dan menambah referensi hasil penelitian, melengkapi kepustakaan di bidang kesehatan lingkungan.